Tortas Geladas

torta de maracujá

INGREDIENTES

1 pacote de biscoito maisena (180g)
6 colheres (sopa) de manteiga sem sal

Recheio:

1 envelope de gelatina em pó sem sabor
3 colheres (sopa) de água
1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
1 lata de suco de maracujá concentrado (use a lata de leite condensado para medir)

Cobertura

1 xícara (chá) de polpa de maracujá
1 caixa de gelatina de maracujá
1 xícara (chá) de água gelada

Modo de Preparo

Bata o biscoito no liquidificador até virar farinha. Transfira para uma tigela e misture a manteiga até obter uma massa homogênea. Forre uma fôrma de fundo removível com a massa e reserve. Para o recheio, hidrate a gelatina sem sabor na água, dissolva em banho-maria e bata no liquidificador com o leite condensado, o creme de leite e o suco de maracujá, por 1 minuto ou até que as sementes do maracujá fiquem trituradas. Coloque sobre a massa na fôrma e leve à geladeira por 1 hora. Para a cobertura, em uma panela, ferva a polpa de maracujá, acrescente a gelatina de maracujá e mexa até dissolver. Junte a água gelada e reserve. Retire a torta da geladeira e despeje a cobertura por cima. Leve à geladeira por mais 2 horas. Retire, desenforme e sirva.

Torta Gelada de Capuccino

INGREDIENTES

- 2 colheres de sopa de água
- 1/3 xícara de chá de açúcar mais 4 colheres de sopa
- 1 1/2 xícara de chá de creme de leite fresco
- 8 unidades de gemas
- 100 gramas de chocolate branco derretido
- 2 xícaras de chá de manteiga mais 2 colheres de sopa
- 200 gramas de chocolate meio amargo picado
- 1/2 xícaras de chá de creme de leite
- 1 1/2 colher de chá de café solúvel
- 100 gramas de chocolate branco picado
- 250 gramas de chocolate meio amargo picado

Torta Gelada de Capuccino

INSTRUÇÕES

Creme de caramelo

Aqueça a água e 1/3 de xícara (chá) de açúcar até caramelar. Pegue 1 xícara (chá) de creme de leite fresco e junte 4 colheres (sopa) dessa porção. Bata 4 gemas e junte o caramelo. Bata até esfriar. Adicione o chocolate e 1 xícara (chá) de manteiga e bata. Leve à geladeira. Bata o creme de leite restante até firmar. Ponha na forma e leve ao freezer.

Torta Gelada de Capuccino

Creme de chocolate

- Bata 2 gemas com 2 colheres (sopa) de açúcar.
- Pegue 1/2 xícara (chá) de creme de leite fresco e leve ao fogo o chocolate com 2 colheres (sopa) do creme. Mexa até derreter.
- Junte 2 gemas e 2 colheres (sopa) de manteiga.
- Bata o creme de leite restante até firmar.
- Adicione à mistura. Ponha na forma e volte ao freezer

Torta Gelada de Capuccino

Para o creme de café

- Aqueça metade do creme, o café e o chocolate.
- Mexa até derreter. Reserve.
- Bata 2 gemas com o restante do açúcar.
- Incorpore a mistura de café e 1/2 xícara (chá) de manteiga, e leve à geladeira.
- Bata o creme de leite restante até firmar e misture ao creme de café.
- Ponha na forma e leve ao freezer por 3 horas.

Prepare a cobertura

- Aqueça tudo até derreter e deixe esfriar.
- Ponha 1/3 na forma e volte ao freezer por 1 hora. Desenforme

Torta Crocante de doce de leite

INGREDIENTES

- Creme:
- 250 g de manteiga
- 3 gemas
- 200 g de açúcar
- 2 latas de creme de leite sem o soro
- Doce de leite pastoso
- Base:
- Bolacha maizena, maria ou de leite
- Leite para umedecer
- Crocante:
- 1 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de amendoim
- 1 colher (sopa) de margarina

Torta Crocante de doce de leite

Modo de Preparo

Creme:

Bater a manteiga com o açúcar até ficar um creme claro
Adicione as gemas e por último o creme de leite e gotas de baunilha

Crocante:

Derreta o açúcar Quando caramelizar acrescente a castanha e a margarina
Mexa bem
Retire do fogo e despeje sobre mármore untado com manteiga
Espalhe com uma colher e deixe esfriar
Quebrar com rolo ou martelo até esfarelar

Torta Crocante de doce de leite

Montagem

1. Forre uma forma redonda com papel alumínio. Umedeça os biscoitos no leite sem açúcar e forre o fundo e as laterais da forma. Despeje um pouco do creme.
2. 13. Coloque mais uma camada de biscoito e em seguida acrescente uma camada generosa de doce de leite, coloque por cima uma camada de biscoito e depois uma de creme, por ultimo mais uma camada de biscoito. Leve à geladeira para endurecer.
3. 14. Desenforme em uma bandeja redonda, cubra com doce de leite e salpique por cima o crocante.

Torta gelada de ameixa 3 camadas

INGREDIENTES

5 colheres (sopa) de açúcar
2 colheres (chá) de açúcar
2 latas de água (medida do leite condensado)
200 gramas de ameixa sem caroço
1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
3 claras em neve
3 gemas

Modo de fazer

Primeira camada:

Em uma panela, juntar 1 lata de água, 2 colheres de açúcar e a ameixa. Deixar ferver por 10 minutos em fogo baixo. Retirar do fogo e bater no liquidificador até formar um creme grosso. Despejar em uma fôrma refratária de 20 x 30 cm. Reservar.

Torta gelada de ameixa 3 camadas

Modo de fazer

Segunda camada:
Em uma panela, colocar o leite condensado, e juntar as gemas passadas pela peneira. Misturar bem até incorporar as gemas. Juntar 1 lata de água e levar ao fogo mexendo sempre. Assim que começar a ferver, tirar e despejar cuidadosamente sobre a primeira camada. Obs: não deixar cozinhar, pois ele poderá talhar.

Terceira camada:
Bater as claras em neve. Juntar 5 colheres de açúcar e novamente e vá colocando o creme de leite. Bater até ficar homogêneo. Despejar sobre a segunda camada.

Pavê de Pêssego com Pão de Ló

INGREDIENTES

- 1 pacote de biscoito leite tostines
- 1 lata de pêssego em calda
- 3 gemas
- 1 colher de sopa de amido de milho
- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 vidro de geléia de Pêssego
- 1 xícara de chá de licor de Pêssego
- 3 xícaras de chá de Pêssegos em calda escorridos e picados
- Chantilly batido

Creme

- 500 ml de leite integral
- 2 colheres de Amido de Milho
- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de chá de Baunilha

Pavê de Pêssego com Pão de Ló

Dicas práticas

Para o Pão de ló

- Corte o pão de ló em duas camadas e recheie com a geléia de pêssego
- Corte em cubos com cerca de 3 cm e reserve

Para o Creme

- Em uma panela, misture todos os ingredientes e leve ao fogo até engrossar
- Deixe esfriar e utilize

Para Montar

- Em um recipiente escolhido, intercale cubos de bolo, licor, pêssegos e creme
- Repita a operação e decore com fatias de pêssego e Chantilly se preferir
- Sirva bem gelado

Pavê de Pêssego com Pão de Ló

Dicas práticas

Para o Pão de ló

- Corte o pão de ló em duas camadas e recheie com a geléia de pêssego
- Corte em cubos com cerca de 3 cm e reserve

Para o Creme

- Em uma panela, misture todos os ingredientes e leve ao fogo até engrossar
- Deixe esfriar e utilize

Para Montar

- Em um recipiente escolhido, intercale cubos de bolo, licor, pêssegos e creme
- Repita a operação e decore com fatias de pêssego e Chantilly se preferir
- Sirva bem gelado

Torta gelada de Bis

INGREDIENTES

- 2 caixas de Bis®
- 1 1/2 colher (sopa) de manteiga
- 2 ovos
- 1 1/2 lata de leite
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 lata de leite condensado
- 200 g de chocolate meio amargo picado
- 1 lata de creme de leite
- 3 colheres (sopa) de açúcar

Torta gelada de Bis

Modo de preparo

1. Prepare a massa: no processador, triture as unidades de 1 caixa de Bis® e 1/2 colher (sopa) de manteiga e forre o fundo de uma forma de aro removível. Reserve.

2. Separe as gemas e as claras dos ovos. Reserve 1 gema (descarte a outra) e 2 claras.

3. Prepare o creme: misture o leite, o amido, o leite condensado, a gema e 1 colher (sopa) de manteiga. Cozinhe até engrossar.

4. Deixe esfriar e coloque sobre a massa de Bis reservada.

Torta gelada de Bis

Modo de preparo

5. Prepare a musse: derreta o chocolate, misture o creme de leite e reserve.

6. Bata as 2 claras em neve, junte o açúcar e bata.

7. Misture as claras batidas ao chocolate reservado.

8. Por cima do creme branco, distribua o restante do Bis® picado e cubra com a musse.

9. Leve ao freezer por 2 horas.

10. Decore com Bis picado e sirva.

Torta gelada de oreo com chatily

INGREDIENTES

- 48 oreos, com recheio
- 750ml de creme de leite fresco
- 3 a 4 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- Leite

Torta gelada de oreo com chatily

Modo de preparo

1. Separe uma travessa de 20x20 cm. Coloque um pouco de leite numa tigela.

2. Na batedeira, bata o creme de leite fresco com o açúcar até virar chantilly.

3. Para começar a montagem, mergulhe cada oreo rapidamente no leite e coloque-o na travessa. Continue o processo até forrar a travessa com 16 oreos mergulhados no leite.

4. Divida o chantilly em 3 partes. Espalhe uma das partes sobre os oreos na travessa.

Torta gelada de oreo com chatily

Modo de preparo

5. Repita o processo de molhar os oreos no leite e coloque outra camada de 16 oreos sobre o chantilly.

6. Repita novamente uma camada de chantilly, depois outra de 16 oreos molhados no leite e termine com uma camada de chantilly.

7. Leve para gelar por pelo menos 4 horas ou durante a noite.

8. Espalhe alguns oreos triturados sobre a torta e sirva.

Torta Holandesa

INGREDIENTES

Base

150 gramas de biscoito de maizena ou leite (cerca de 2/3 do pacote)100 gramas de manteiga sem sal

Para a decoração lateral:

1 pacote de biscoito redondo com cobertura de chocolate (ou do tipo “tortinha”)

Creme Branco:

- 200 g de manteiga sem sal
- 1 xícara de açúcar refinado (ou 160g)
- 500 ml de creme de leite comum sem soro gelado
- 3 colheres (sopa) de essência de baunilha

Torta Holandesa

INGREDIENTES

Cobertura (ganache de chocolate):

- 200 g de creme de leite sem soro (1 caixinha)
- 170 g de chocolate meio amargo (1 barra)

Torta Holandesa

MODO DE PREPARO

BASE

Triture o biscoito no liquidificador ou processador e misture com a manteiga formando uma farofinha úmida.

O ideal é que a manteiga esteja amolecida (no ponto que pareça uma pomada).

Forre uma assadeira com fundo removível com essa farofinha pressionando bem.

Pincele um pouquinho de óleo nas laterais da forma para ajudar na hora de desenformar e arrume os biscoitos de chocolate ao redor da forma (a parte com o chocolate deve ficar virada para fora).

Leve à geladeira por meia hora para que a base fique bem firme.

Torta Holandesa

MODO DE PREPARO

CREME

Bata na batedeira a manteiga (que deve estar um pouco amolecida mas, ainda geladinha) e o açúcar até obter um creme quase branco.

Junte o creme de leite (que deve estar gelado) e a essência de baunilha e bata novamente para misturar bem.

Se empelotar use o liquidificador ou mixer.

Coloque o creme branco sobre a massa e leve para gelar por duas horas.

Torta Holandesa

MODO DE PREPARO

COBERTURA

Aqueça o creme de leite e o chocolate no microondas em potência máxima, parando a cada 20 segundos e misturando até que os ingredientes estejam totalmente incorporados ou leve ao fogo baixo, mexendo sem parar, até virar um creme de chocolate.

Espere esfriar até atingir a temperatura ambiente e coloque sobre o creme branco.

O ideal é manter na geladeira por umas 6 horas antes de servir para que ela esteja bem firme, melhor ainda fazer no dia anterior ao de servir.

Coma com moderação porque é BEM calórica, mas igualmente deliciosa!

TORTA DE SORVETE

INGREDIENTES

INGREDIENTES: SORVETE DE BAUNILHA

- 2 latas de CREME DE LEITE COM O SORO
- 1 lata de LEITE CONDENSADO
- 1/2 xícara de LEITE
- Uma pitada de SAL
- 3 colheres de sopa de LEITE EM PÓ
- 1 colher de sopa de AMIDO DE MILHO
- Sementes de 1/2 FAVA DE BAUNILHA ou 2 colheres de sopa de EXTRATO/ESSÊNCIA DE BAUNILHA

INGREDIENTES: SORVETE DE CHOCOLATE

- 2 latas de CREME DE LEITE COM O SORO
- 2/3 de xícara de AÇÚCAR
- Uma pitada de SAL
- 6 GEMAS
- 150 gramas de CHOCOLATE MEIO AMARGO

TORTA DE SORVETE

INGREDIENTES

INGREDIENTES: MONTAGEM

- BOMBONS SERENATA DE AMOR
- 150 gramas de CHOCOLATE MEIO AMARGO
- 1 caixa de CREME DE LEITE
- 2 colheres de sopa de RUM (opcional)

TORTA DE SORVETE

MODO DE PREPARO

MODO DE PREPARO: SORVETE DE BAUNILHA FEITO NA SORVETEIRA

1.Misture todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo médio/baixo, mexendo com o fouet até engrossar.

2.Quando o creme engrossar, conte um minuto, mexendo sem parar, e então desligue o fogo.

3.Transfira o creme para uma tigela, cubra com plástico filme em contato e leve à geladeira.

4.Congele a sorveteira por 24 horas e depois bata o creme de baunilha por aproximadamente 5 minutos ou até que esteja cremoso.

5.Preencha metade de uma forma retangular (eu usei uma de silicone de 15 x 30 cm) com o sorvete de baunilha e leve ao congelador por 20 minutos.

Reserve o restante do sorvete para finalizar a montagem.

TORTA DE SORVETE

MODO DE PREPARO

MODO DE PREPARO: SORVETE DE CHOCOLATE FEITO NA BATEDEIRA

1.Misture todos os ingredientes menos o chocolate em uma panela e leve ao fogo médio/baixo, mexendo com o fouet até engrossar.

2.Quando engrossar, acrescente o chocolate derretido e continue mexendo até obter um creme homogêneo.

3.Transfira o creme de chocolate para uma tigela, cubra com plástico filme em contato e leve à geladeira por 24 horas.

TORTA DE SORVETE

MODO DE PREPARO

MONTAGEM

1.Corte os bombons ao meio e decore as laterais da forma sobre a camada do sorvete de creme. Cubra o restante da superfície com bombons picados. Leve ao congelador enquanto bate o sorvete de chocolate.

2.Bata o sorvete de chocolate com a batedeira até que ele fique bem cremoso e aerado. Em seguida, cubra a camada de bombons com o sorvete de chocolate - não esqueça de deixar um espaço na forma para terminar com o sorvete de baunilha. Leve ao congelador até congelar por completo.

3.Complete a forma com sorvete de baunilha e congele novamente.

4.Agora só falta a cobertura: em banho-maria, derreta o chocolate com o creme de leite. Quando a ganache estiver homogênea, acrescente o rum e misture bem. Cubra a tigela com plástico filme em contato e deixe esfriar em temperatura ambiente.

5.Na hora de servir, desenforme o sorvete e despeje a ganache por cima. Divirta-se!

DICA:

Para fazer a torta, usei apenas metade da receita do sorvete de chocolate. Se você não se importar com sorvete de sobra para comer depois, faça apenas meia receita, certo?